


„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 47. Bromberg, den 25. November 1934.

# Obstbaumzucht, wie sie sein soll.

## Ratschläge aus dem Schatz der Erfahrung. — Die verschiedenen Obstbaumsorten und ihre Anforderungen an Lage und Boden.

Eine Forderung beherrscht gebieterisch die Stunde; wirtschaftlich sein, die Eigenproduktion zu schützen und zu steigern. Nicht zuletzt muß der Schrebergärtner dieser Forderung Rechnung tragen. Es ist nicht mehr so, daß er sein Stückchen Land, das er mit Liebe bebaut, nur um seiner selbst willen hat, in gewissem Sinne hat heute der Schrebergärtner eine volkswirtschaftliche Mission zu erfüllen. Der gegenwärtige Obstbau verträgt und verlangt eine Steigerung. Wie aber sieht es in manchen Obstgärten aus? Da stehen Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Pflaumenbäume auf kleinstem Raum zusammengedrängt dicht beieinander und nebeneinander. Diese friedliche Eintracht, wenn man so sagen will, ist aber keineswegs gut zu heißen, bringt durchaus keine befriedigenden Erträgnisse aller Art Obstbaumsorten. Gegen dieses planlose Anpflanzen, das ohne Rücksicht auf die Eigenheiten der einzelnen Obstpflanzen geschieht, muß immer wieder Sturm gelaufen werden. Die einfache Überlegung zwingt zu der selbstverständlichen Erkenntnis: eine Obstbaumkultur wird sich nur dann als lohnend erweisen, wenn eben von vornherein den Eigenheiten, die die einzelnen Obstarten an Lage und Boden stellen, genügend Rechnung getragen wird. Es liegt eine gewisse Gleichgültigkeit darin, wenn man diese Tatsache unberücksichtigt läßt.

Kommen wir zunächst auf die Birnbäume zu sprechen. Birnbäume gehören zu den Tiefwurzlern, sie verlangen also zu ihrem Gedeihen einen tiefgründigen Boden. Wo diese Voraussetzung nicht gegeben ist, wird eine Birnbaumkultur nie erfolgversprechend sein, vor allem nicht in einem trockenen und heißen Sommer. Auch durch eine kräftige und noch so reichliche Düngung ist der Ausgleich nicht zu erzielen. Noch eins ist bei der Birnbaumkultur zu berücksichtigen: obwohl die Wurzeln der Birnbäume tief in den Boden eindringen, lieben sie dennoch keinen hohen Stand des Grundwassers. Wenn man diese Faktoren berücksichtigt, werden die Birnbäume befriedigende Erträge liefern. Im andern Falle dagegen tragen sie wenig und auch nur wenig wertvolle Früchte.

Und nun zum Apfelbaum. Der Apfel verlangt einen nahrhaften, ziemlich feuchten Boden. Am zuträglichsten sind den Äpfeln Schwemmlandböden von mäßiger Bündigkeit, ein Boden, wie er am häufigsten in den Niederungen zu finden ist. Allerdings — unbedingt erforderlich sind sie keineswegs; die Wurzeln des Apfelbaumes dringen ebenfalls ziemlich tief in den Boden ein und führen so dem Baume die zu seinem Gedeihen erforderliche Nahrung zu. Freilich darf der Boden nicht zu fest sein und dem Eindringen der Wurzeln keine allzugroßen Schwierigkeiten bereiten.

Wer eine Vorliebe für die Kultur der Zwetschenbäume hat, darf seiner Neigung nur dann stattgeben, wenn er über einen humosen Boden verfügt. Die Zwetschenbäume stellen an den Boden nun einmal schon erheblich höhere Anforderungen als die erstgenannten Obstsorten. Bei gleichmäßiger Feuchtigkeit und Temperatur des Bodens sind sie am ertragreichsten. Die gleichen Bedingungen gelten für den Pflaumenbaum. Wird er auf magerem, trockenem Boden angepflanzt, so wird er nur sehr wenige und recht mäßig entwickelte Früchte tragen; der Pflaumenbaum liebt auch keine freie Lage.

Anspruchsloser ist schon die Kirsche. Kirschbäume können auf mittlerem und auch gutem Boden angepflanzt werden; in beiden Fällen wird die Kirsche zufriedenstellende Erträge liefern, sie ist überhaupt recht dankbar und gedeiht auf jedem Boden, der nicht unter ungewöhnlicher Nässe leidet.

Genügsam in bezug auf Lage und Boden, eignen sich Süß- und Sauerkirschen vorzüglich zur Anpflanzung an Straßen und Abhängen. Sie lohnen Wartung und Pflege selbst noch in recht nördlichen Lagen, in denen andere Kulturen keine nennenswerten Erträge liefern.

Großer Beliebtheit erfreut sich die Zucht von Pfirsichbäumen; hier kommen allerdings viele Fehlschläge vor. Das ist durchaus verständlich, denn Pfirsichbäume verlangen vor allem eine sehr geschützte Lage; am besten gedeihen sie in weinbautreibenden Gegenden. Im wärmeren Süddeutschland findet man den Pfirsich überwiegend als Halbhochstamm, im kälteren Norddeutschland dagegen ist es vorteilhafter, ihn als Spalier zu ziehen.

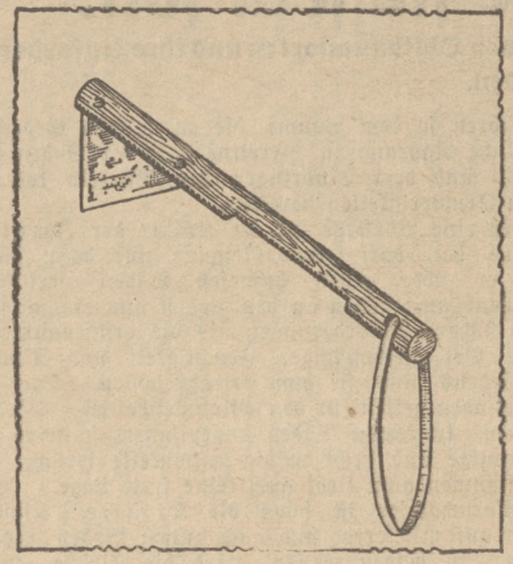
Die ebenfalls recht geschätzte Aprikose ist weniger empfindlich. Sie ist noch hoch im Norden sehr dankbar; allerdings Standorte mit Spätfrösten sollten auch dem Pfirsich nicht zugemutet werden; er blüht schon sehr frühzeitig und so kann die Ernte den Spätfrösten sehr leicht zum Opfer fallen.

Die Obstbaumkultur ist unbedingt wirtschaftlich, ist lohnend. Das muß in diesem Zusammenhang gesagt werden, weil hier und dort immer wieder die Meinung aufkommt, daß sie unrentabel wäre. Unrentabel ist sie nur da, wo ihre Kultur unzweckmäßig betrieben, wo den Erfahrungen der Praxis nicht entsprochen wird.

# Landwirtschaftliches.

**Einfaches und billiges Garben- und Strohballen-Aufschneidemesser.**

Zum Aufschneiden der Garben beim Dreschen werden noch häufig Küchen- oder Taschenmesser benutzt, obwohl sie sich zu dieser Arbeit sehr wenig eignen, weil die Hand beim Festhalten des kleinen und dünnen Griffes sehr bald ermüdet. Das Messer entgleitet dann oft der Hand, verursacht Arbeitsunterbrechung und wird vielfach, ehe man es zwischen den Halmen wiederfindet, mit in die Dreschtrommel gerissen und zerschlagen. Es läßt sich dann kaum vermeiden, daß kleine Stahlstücke, Nieten, Zwingen usw. mit Futterstroh, grober Spreu und dergleichen in den Rindviehstall gelangen und vom Rindvieh bei der zunächst sehr groben Zerkleinerung des Futters mit hinuntergeschlungen werden. Dadurch verursachte Notschlachtungen lassen sich sehr wohl vermeiden, wenn man sich entsprechende Aufschneidemesser unter Verwendung alter Mähmesserklingen anfertigt. Eine solche Klinge wird einfach an einem etwa 30 Zentimeter langen und handlichen Holzgriff festgenietet. Recht geeignet dazu sind passend geschnittene Stücke von abgebrochenen Stielen mit etwa 3—4 Zentimeter Durchmesser. Am vorderen Ende wird der Holzgriff in der Mitte längs eingesägt und in diesen Einschnitt die Messerklinge hineingeklopft. Sie sitzt dann schon vor dem Vernieten fest und wackelt später nicht, was z. B.



vorkommen kann, wenn die Klinge nur am seitlich ausgeschnittenen Stiel festgemacht wird. Stärkere Stielgriffe bekommen an der Stelle, wo die Hand anfaßt, am besten eine Einkehlung (siehe Abbildung). Die Hand sitzt dann fest am Griff, kann bei stoßendem Aufschneiden nicht nach vorn in die Klinge gleiten und bei ziehendem Schnitt nicht nach hinten vom Griff abrutschen. Die Hand braucht also den an der Anfaßstelle eingekehlten Stiel nicht so fest zu umklammern und ermüdet infolgedessen nicht so schnell. Das Entgleiten des Messers aus der Hand läßt sich noch weiter dadurch verhindern, daß am hinteren Stielende ein Loch durchgebohrt und ein schmiegsamer Lederriemen durchgezogen wird (siehe Abbildung), der beim Hantieren mit dem Messer um das Handgelenk liegt. Bei hastigem und unvorsichtigem Arbeiten mit solchen Messern können allerdings noch Verletzungen an der anderen Hand vorkommen. Auch dieser Gefahr kann man weitgehend vorbeugen durch Abstumpfung der vorderen Schneide und der Klingenspitze. Mit solchem Messer ist dann allerdings nur noch ein ziehender Schnitt möglich. Diese recht brauchbaren, billigen und haltbaren Aufschneidemesser eignen sich auch gut für den Stall und die Futtertenne zum Aufschneiden der Strohballen, Säcke usw.

Willy Seyfarth, Naumburg (Saale).

---

**Ausbesserungen an bäuerlichen Gebäuden.**

Noch vor Anfang des Winters müssen Hofeinläufe und Schleusen nachgesehen werden. Bei starken Regengüssen oder Schneeschmelze können leicht die Höfe überschwemmt werden und das Wasser in Keller und Gruben eindringen. Auch Dachrinnen und Fallrohre sind nachzuprüfen. Sollten an manchen Gebäuden Dachrinnen und Fallrohre fehlen, ebenso die Hofbeschleusung, so muß dringend empfohlen werden, durch Herstellen von Schnittgerinnen in entsprechendem Gefälle für den Ablauf des Tagewassers zu sorgen. Dächer, die Undichten zeigen, werden am besten baldigst instand gesetzt; denn die sonst immer wieder als Regenwasser oder Schnee in die Dachräume eindringende Feuchtigkeit wird bald größeren Schaden an den Dachkonstruktionen bzw. Fußböden und der dort untergebrachten Ernte anrichten.

**Vorsicht, Glatteis!**

Den vielen Unfällen, die sich in jedem Jahre immer wieder bei plötzlich auftretendem Glatteis ereignen, muß unbedingt vorgebeugt werden. Solche Unfälle können am besten dadurch vermieden werden, daß man rechtzeitig streut. Dies ist aber nur dann möglich, wenn Streumaterial auch beizeiten angefahren worden ist. Es ist deshalb dringend nötig, mit Sandfahren zu beginnen, wenn die Sandgruben noch nicht verschneit sind und Sand ohne Schwierigkeiten entnommen werden kann. Die Zugänge zu den Wohn- und Wirtschaftsräumen sind bei Glatteis mit Asche, Sand oder dergleichen zu bestreuen. Unfallschutz bedeutet Einsparung beträchtlicher Mittel für Arzt, Apotheke und sonstiger Behandlungskosten.

**Von der Güte des Mistes.**

Der trockene Pferde- und Schafmist ist natürlich nährstoffreicher als Rinder- und Schweinedünger. Daher eignen sich letztere Mistarten mehr für Sandböden, erstere mehr für kalten Lehm. Allgemein erzeugt Mastvieh den gehaltvollsten Dünger, da zum Fettansatz wenig Eiweiß verbraucht wird.

Zugtiere liefern auch noch leidlichen Mist, da die Muskelkraft vornehmlich durch Futterstärke erneuert werden kann. Den schlechtesten Dünger müssen Kühe und Jungvieh abgeben, denn ihr Eiweiß geht in die Milch oder wird zum Wachstum verbraucht. ie.

# Obst- und Gartenbau.

**Der Gemüsegarten im Dezember.**

Bei frost- und schneefreiem Wetter kann das Umgraben des Gemüsegartens fortgesetzt werden. Dabei bleibt das Land in rauher Scholle liegen. Der Teil der Gemüsebeete, der im nächsten Frühjahr mit stark zehrenden Pflanzen bestellt werden soll, wie Kohlarten, Sellerie, Tomaten, Frühkartoffeln, Gurken u. a., wird beim Umgraben gleichzeitig mit gut verrottetem Stallmist gedüngt. Fehlt es daran, so müssen humose Ersatzstoffe in den Boden kommen, also Torfeinstreu aus der Kleintierhaltung, kompostierter Torf, der mit Jauche getränkt ist, oder gut vergorene Komposterde. Wenn die Witterung es zuläßt, gibt man einige Wochen hinterher, sonst im zeitigen Frühjahr, eine Kalkdüngung in der Weise, daß man auf schwerem Boden trocken gelöschten Ätzkalk, auf leichtem Boden feingemahlenen kohlensauren Kalk in einer Menge von etwa 25 Kilogramm für 100 Geviertmeter bei trockenem Wetter ausstreut und einhackt. — Auch Thomasmehl und Kalisalz können schon jetzt gegeben werden. Man streut, beide gemischt oder einzeln über das ganze Gartenland aus.

*

Bei Eintritt strengerer Kälte müssen die auf dem Boden lagernden Zwiebeln hinreichend abgedeckt werden oder man bringt sie an einen anderen frostfreien Ort.

Die Schwarzwurzeln, die über Winter schadlos auf dem Beet bleiben und von hier nach Bedarf geerntet werden können, müssen zu diesem Zwecke zur richtigen Zeit reichlich gedeckt werden, wozu sich Torfmull, der immer zur Hand sein sollte, gut eignet. Im anderen Falle nimmt man langen Stallmist oder Laub.

Die wohlschmeckendsten Schwarzwurzeln kommen unmittelbar aus dem Beet.

Als starker Zehrer erfordert der Rhabarber kräftige Ernährung. Man breitet jetzt über die Pflanzen eine starke Lage Stallmist. Diese „Kopfdüngung" hilft im nächsten Jahre, den Boden feucht zu halten und fördert somit das Wachstum erheblich. Gartenbauinspektor Ka.

**Rindenpflege der Obstbäume.**

Im November haben die meisten der überwinternden Schädlinge ihre Winterquartiere unter Rindenschuppen, in Spalten, unter Moos und dergleichen bezogen. Man beginne daher jetzt mit dem Abkratzen der Bäume. Gibt man darauf einen Anstrich mit zehnprozentigem Schacht-Obstbaumkarbolineum, so werden die meisten Schädlinge getötet. Gibt man einen Kalkanstrich, so setze man zehnprozentiges nicht wasserlösliches Karbolineum hinzu.

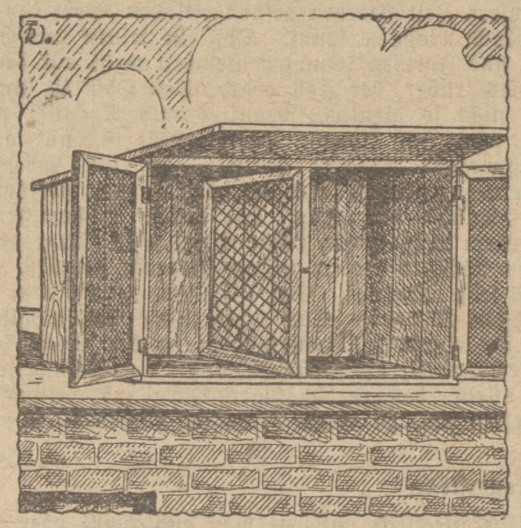
**Einwintern der Blumen.**

Auch die Pflanzen, die schon einen kleinen Frost vertragen, aber doch nicht frostfest sind, müssen allmählich eingewittert werden. Alle immergrünen Pflanzen sollen in frostfreien, nicht aber in warmen Räumen überwintert werden. Alle Wintertriebe bringen nachteilige Folgen.

# Geflügelzucht.

**Die Zwangsverpaarung bei Tauben.**

Unsere Tauben leben bekanntlich in Einzelehe. Jeder Täuber sucht sich seine Lebensgefährtin, die ihm am meisten zusagt. Aus züchterischen Gründen aber ist eine solche Selbstwahl den Taubenhaltern nicht immer genehm. Nach seinen Zuchtregeln paßt dieser Täuber besser zu jener Taube und diese Taube besser zu jenem Täuber. Da die Tiere sich aber nicht so ohne weiteres den Wünschen ihres Züchters fügen, muß ein gelinder Zwang ausgeübt werden, wenn das gesteckte Zuchtziel erreicht werden soll.



Zu diesem Zwecke werden sogenannte Paarungskäfige benötigt. Das sind Doppelkäfige, die allseitig dicht geschlossen sind, damit die Häftlinge durch äußere Störungen möglichst wenig beeinflußt werden. Nur die Türen und die Trennwand bestehen aus Maschendraht. Die für die Paarung bestimmten Tiere werden nun jedes in sein Abteil gebracht. Andere Tauben dürfen nicht in die Nähe kommen. So sind beide nur auf sich angewiesen.

Nach ein paar Tagen merkt man schon, daß sie einander nicht mehr fremd sind und eine Annäherung wünschenswert erscheint. Nun wird die Trennwand entfernt und es wird nicht lange dauern, bis sie sich schnäbeln und zärtlich zueinander sind, ein Zeichen, daß die Gemeinschaft geschlossen ist. Nun kann das Paar in den Taubenschlag zurückgebracht werden, wo es dann bald mit dem Nestbau beginnen wird. Sch.

**Auf dem Hühnerhofe im Dezember.**

Viele Frühbruthennen sind nun schon so straff, daß sie regelrecht legen. Soll es trotz des Dezemberwetters dabei bleiben, dann müssen wir dafür sorgen, daß sie sich im Scharraume ausarbeiten können. Entsprechendes Futter ist zum Legen ebenfalls nötig. Vortrefflich eignet sich dazu (natürlich im Wechsel mit anderen Körnern) angequellter Hafer. Überhaupt tritt gerade bei den Junghennen der Wert des auf vielerlei Weise hergestellten Weichfutters so recht in die Erscheinung. Zu den mancherlei Schroten kommen Kartoffelflocken, Fleischabfälle oder Fischmehl und Garnelen.

Auf Betreiben des Reichsverbandes der Kleintierzüchter gibt es jetzt für alle Hennen, welche Vereinsmitgliedern gehören, je 10 Pfund Mais. Da das Körnerfutter knapp ist, so muß nochmals eine Musterung der Hühner und Hähne vorgenommen werden. Unbarmherzig fort mit allem Zuchtgeflügel, das sich nicht einwandfrei bewährt hat! Überzählige Hähne darf es überhaupt nicht mehr geben. Beschaffung fremden Blutes ist dagegen jetzt geboten. Paul Hohmann-Zerbst.

**Gänse und Enten im Dezember.**

Im Dezember wird eine große Zahl von Gänsen geschlachtet. Zu diesem Zwecke werden die Gänse — wie überhaupt alles zu schlachtende Geflügel — durch einen kurzen, kräftigen Schlag auf den Schädel betäubt. Dann wird die einzelne Gans in einen nicht zu weiten Sack gesteckt, mit dem Kopf nach unten. Durch ein in eine untere Ecke des Sackes geschnittenes Loch wird der Kopf hindurchgezogen und nun die Gans geschlachtet. Sie kann jetzt nicht um sich schlagen; das Blut läßt sich aber sehr bequem auffangen.

Alte Zuchtgänse vor dem Schlachten mästen zu wollen, lohnt sich nicht. Sind die betreffenden Tiere sehr alt, so werden sie am besten so verwertet, daß das Fleisch eingepökelt wird. Den für nächstes Jahr zur Fortzucht bestimmten Gänsen ist möglichst freier Auslauf zu gönnen. Manche alten Zuchtgänse beginnen Mitte des Monats schon mit dem Legen. Den meisten Besitzern ist das gar nicht lieb, da die Gössel im Januar sich nur mit großer Mühe aufziehen lassen.

Den Zuchtenten tut viel Bewegung gut. Im Futter werden sie noch knapp gehalten. Ist ihnen die Möglichkeit zu einem Bade gegeben, so tun sie das auch bei strengster Kälte. Ihren Stall, sowie auch den der Gänse, bedecken wir dick mit Torfstreu. Dieser Belag bindet das flüchtige Ammoniak, nimmt den schlechten Geruch auf und saugt die Feuchtigkeit besser auf als Stroh. Paul Hohmann, Z.

**So erzielt man warme Hühnerställe!**

Es ist eine Binsenwahrheit, daß nur warme Hühnerställe zahlreiche Wintereier gewährleisten. Nun glaubt mancher klug zu handeln, wenn er einen nicht genügend warmen Stall durch Heizung wärmt, das aber ist nicht zu empfehlen, steht der Hühnerstall nicht in dicken Steinwänden, die genügend Wärme gewährleisten, sondern in Holz, Zement oder Platten, so muß entweder von innen oder von außen eine Isolierschicht angebracht werden. So kann man den Stall oder dessen freistehende Seiten mit Stroh, Heu, Holzwolle oder ähnlichem Material faustdick bepacken und dann noch einmal mit Brettern bekleiden. Diese äußere Schale kann im Frühjahr wieder fortgenommen werden. In geheizten Ställen verweichlichen die Tiere und ziehen sich sehr leicht Halskrankheiten zu.

# Bienenzucht.

**Luft- und Durstnot der Bienen.**

Die Luftnot und Durstnot sind zwei Winterkrankheiten der Bienen, die nicht geringe Opfer fordern. Die Luftnot tritt ein, wenn die Luft im Wintersitze nicht abgehen kann. Die Bienen müssen ersticken, wenn der vorhandene Sauerstoff aufgezehrt ist und kein frischer hinzutreten kann. Man sorge daher für Ventilation, indem man auch im Honigraum ein Flugloch anbringt und vor der Ausstopfung des Honigraums bei der Einwinterung ein Deckbrettchen entfernt. Die Durstnot wird durch die Luftnot, oft auch durch das Kandieren des Zuckers hervorgerufen, durch eine Tränkevorrichtung im Stocke werden die schädlichen Folgen aufgehoben.

# Für Haus und Herd.

**Nüsse in vielfacher Gestalt.**

In jeder Jahreszeit die Früchte zu verwenden, die uns die Natur gerade schenkt, ist eine der ersten Wissenschaften der Küche. Im Herbst ist der Segen an Früchten aller Art am reichsten, und wenn wir uns dem Weihnachtsfest nähern, so stehen Äpfel und Nüsse im Vordergrund. Die ersten Nüsse des Jahres, deren braunes Häutchen sich noch nicht abziehen läßt, bilden stets eine besondere Delikatesse. Aber auch späterhin kann man sie noch in vielfacher Gestalt verwenden. Nüsse sind, da außerordentlich vitaminreich, nicht nur besonders gesund und nahrhaft — sie sind auch besonders wohlschmeckend und geben Kuchen, Torten, Speisen und Konfekt ein feines Aroma.

*

**Nüsse als Rohkost.**

Anhänger der Rohkost finden in der Nuß eines der wertvollsten Nahrungsmittel, sie sollte bei keiner Mahlzeit als Beigabe fehlen. Daneben verleiht sie Obstsalaten Gehalt und Aroma.

*

**Haselnußcreme in Gläsern.**

100 Gramm geröstete Nüsse werden gerieben und in ¼ Liter kochender Milch aufgekocht. Dieses wird dann auf schwachem Feuer mit 6 Eidottern und 125 Gramm Zucker zu einer Creme gerührt, der man zuletzt 6 Blatt aufgelöste, durch ein Sieb gegossene Gelatine zusetzt. Nach dem Erkalten mischt man ¼ Liter steifgeschlagene Sahne unter die Creme. Man garniert mit Schlagsahne und karamelierten Haselnüssen.

*

**Walnußcreme.**

¼ Liter Milch wird mit ½ Stange Vanille aufgekocht. 6 Eidotter schlägt man mit 125 Gramm Zucker auf schwachem Feuer schaumig, gibt die erkaltete Vanillenmilch durch ein Sieb hinzu sowie 125 Gramm feingeriebene Walnüsse. Das ganze wird zu einer steifen Creme verrührt, dann wird der Topf vom Feuer genommen und 10 Blatt weiße aufgelöste Gelatine werden hinzugerührt. Nach dem Erkalten wird ein halber Liter steifgeschlagene Sahne daruntergezogen, das Ganze in eine Form gefüllt und mit Schlagsahne und kandierten Nüssen garniert.

*

**Haselnußsahne in Gläsern.**

125 Gramm geröstete Nüsse werden fein gerieben und mit Vanilleschlagsahne vermischt. Die Sahne wird in Gläser gefüllt, mit Nüssen, Schlagsahne und Waffeln garniert.

*

**Nußtorte.**

200 Gramm geröstete, geriebene Haselnüsse werden mit 200 Gramm Zucker verrührt und mit dem steifen Schnee von sechs Eiweiß vermischt. Eine Backform wird mit Mürbeteig ausgelegt, die Nußmasse eingefüllt und in mäßig heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit karamelierten Haselnüssen garniert.

*

**Haselnußtorte.**

200 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, 4 Eidotter, 200 Gramm Zucker und 300 Gramm feines Mehl löffelweise hinzugegeben. Dann kommen 1½ Tassen geriebene Nüsse hinzu und zuletzt der Eiweißschnee. Ein Backpulver wurde mit dem Mehl vermischt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und ¾ bis 1 Stunde im mäßig heißen Ofen gebacken.

---

**Einfache Gemüsesuppe.**

Diese Gemüsesuppe ist einfach und billig in der Herstellung, aber von gutem Geschmack. Man schneidet ein wenig Ochsenfleisch, ¼ Pfund ist ausreichend, in Stücke, putzt verschiedene Sorten Gemüse, schneidet sie ebenfalls klein und setzt sie mit einem Liter kochendem Wasser auf; dann gibt man das Fleisch, Salz und in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, kocht 10 Minuten an, und stellt es zum Fertigkochen in die Kochkiste.

*

**Gulasch von Fisch.**

Auch von Fisch läßt sich ein vorzüglich schmeckender Gulasch bereiten; es eignen sich auch gut Fischreste zu diesem Gericht. Man schneidet eine Zwiebel in Stückchen, dämpft sie in Fett braun, gibt eine Tasse Wasser, Pfeffer, Salz und den in Würfel geschnittenen Fisch dazu, ebenso einen Eßlöffel saure Milch und etwas Mehl, läßt es gut durchkochen und stellt es in die Kochkiste.

*

**Spinatkartoffeln.**

Man schneidet rohe Kartoffeln, nachdem man sie geschält hat, in Scheiben, wäscht ein Teil Spinat und wiegt ihn. Eine Form wird mit Fett ausgeschmiert, eine Lage Kartoffelscheibchen wird hineingelegt, dann Spinat, wieder Kartoffeln, abwechselnd bis die Form voll ist. Dann gibt man ein Ei, das man mit einer Tasse Wasser verquirlt hat, über die Masse und läßt das Ganze eine halbe Stunde backen.

*

**Warmer Krautsalat.**

Das feingeschnittene Kraut wird in Salzwasser eine Viertelstunde offen gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und mit geriebener Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer und Salz gut verrührt und gleich zu Tisch gegeben.

---

**Gesundheitsbringender Obstgenuß.**

Unsere Zeit hat den gesundheitlichen Wert des Obstes in vollem Maße erkannt. Obst in seinen verschiedenen Arten und Formen kommt heute weit mehr auf den Tisch, als dies früher der Fall war. Das Obst ist uns aber längst nicht so dienlich, wenn es als Nachtisch genossen wird, wenn der Appetit schon gestillt ist und die Verdauungsorgane ohnehin genügend zu tun haben. Wer über einen kräftigen und gesunden Magen verfügt, sollte Obst möglichst roh essen, am besten frühmorgens auf nüchternem Magen; ein reifer Apfel, eine Birne oder dergleichen nüchtern und in rohem Zustande gegessen, erfrischt und ist sehr anregend. Wer Obst nur gekocht oder in eingemachtem Zustande essen kann, sollte das möglichst oft tun. An einem bestimmten Tage in der Woche sollte es in jeder Familie ein Obstgericht oder eine Obstspeise geben. Nicht allein, daß regelmäßiger Obstgenuß gesund erhält, er verhilft auch zu einem gesunden, blühenden Teint.

*

**Milchkaffeeflecke.**

Milchkaffeeflecke entfernt man aus Woll- oder Seidenstoffen sehr leicht dadurch, daß man die Fleckstellen mit Glyzerin betupft und danach mit lauwarmem Wasser auswäscht. Die Stoffe werden dann auf der linken Seite geplättet, solange sie noch feucht sind. Selbst die zartesten Farben werden hierdurch nicht angegriffen.

*

**Kleine Fingerwunden bei Kindern.**

Selbst kleinen Wunden muß große Beachtung geschenkt werden, hauptsächlich natürlich bei Kindern. Gründliches Auswaschen mit reinem, lauem Wasser mit einer milden Seife ist nötig. Denn immer denke man daran, daß unscheinbare Wunden leicht gefährlich werden können, wenn man sie unsauber werden läßt. Es ist gut, wenn man immer etwas blutstillende Watte und Verbandszeug im Hause hat.

---

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.